ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

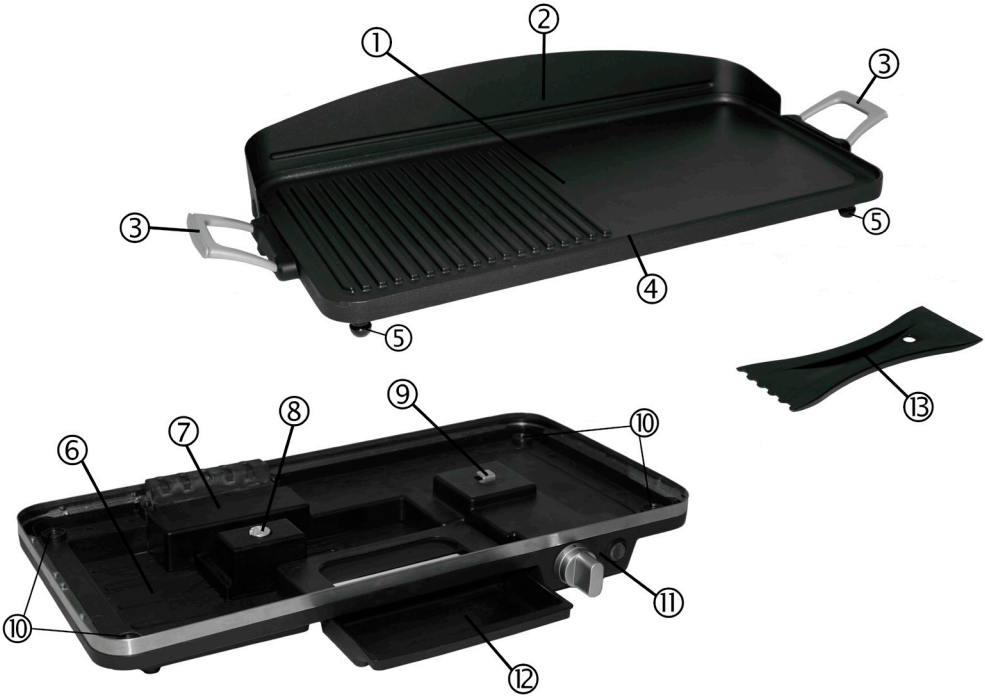
GB Instruction manual

BBQ 2002

Tischgrill *mit Turbo-Grillzone*

Table top grill *with turbo grilling zone*

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	abnehmbare Grillplatte	detachable grill plate
2	abnehmbarer Spritz-/ Windschutz	detachable splash guard/wind shield
3	hitzebeständige Transportgriffe	heat-resistant handles
4	Fettablaufrinne mit Fettablauf	fat drain with fat outlet
5	Grillplatten-Fuß	grill plate foot
6	Gehäuse-Unterteil	base casing
7	Elektro-Anschlussbox	terminal box
8	Temperaturfühler für Turbo-Grillzone	temperature sensor for turbo grilling zone
9	Temperaturfühler für Grillplatte	temperature sensor for grill plate
10	Aufnahme für Grillplatten-Füße	fixture for grill plate feet
11	Bedienfeld	operating panel
12	Fettauffangschale	drip pan
13	Reinigungsschaber	cleaning scraper

D Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2
Einleitung 4
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
- Technische Daten 4
- Lieferumfang 4
- Verpackungsmaterial 4

Für Ihre Sicherheit 5
- Allgemeine Sicherheitshinweise 5
- Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 6

Vor dem ersten Gebrauch 8
Antihaftbeschichtung 8
Grillfläche – Turbo-Grillzone 8
Fettarmes Grillen 9
Spritz-/ Windschutz 9
Bedienfeld 9
- Temperaturregler 9
- Kontrolllampe 9
- Kippschalter für Turbo-Grillzone 10

Grillplatte einsetzen bzw. abnehmen 10
Spritz-/ Windschutz anbringen bzw. abnehmen 10
Inbetriebnahme des Gerätes 11
- Vor dem Grillen 11
- Grillen starten 11
- Während des Grillens 11
- Nach dem Grillen 11

Tipps zum Grillen 12
Reinigung und Pflege 13
Grill-Rezepte 14
Service und Garantie 28

GB Instrucion manual 17

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen komfortablen Elektro-Tischgrill entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache und sichere Bedienung wird auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Elektro-Tischgrill eignet sich zum Grillen von Lebensmitteln mit kurzer bis mittlerer Garzeit und ist nur für die Zubereitung im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	1900 Watt
Standby-Verbrauch:	0 W
Abmessungen Gerät:	65 x 29 x 10,3 cm

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen,
die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung der Netzleitung, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Grills zu vermeiden.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Be-schädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Geräte-Unterteil, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen, Spritz-/Windschutz, Grillfläche, Grillgut und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf! Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Die Grillplatte/die Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden! Auch zu lange geröstetes Brot kann sich entzünden!
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Es muss erst vollständig abgekühlt sein, um die Grillplatte, Spritz-/Windschutz und Fettauffangschale zu entfernen oder um das Gerät zu reinigen bzw. zu transportieren.

- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - Den Grill auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 0,5 m und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.
  - Betreiben Sie den Grill nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

Vorsicht Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand betreiben – insbesondere müssen Grillplatte und elektrische Anschlüsse absolut trocken sein.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte.
- Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel verbinden und betreiben, ist darauf zu achten, dass …
  - … das Kabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt ist
  - … der Anschluss des Kabels über einen ordnungsgemäß angeschlossenen Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung verfügt
  - … das Kabel vollständig abgerollt ist (bei Verwendung einer Kabeltrommel).
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Während oder kurz nach dem Betrieb niemals kaltes Wasser auf die Grillplatte gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatte gießen – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit Grillkohle oder anderen Brennmitteln geeignet!

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege".

Antihaftbeschichtung

Die Grillplatte ist mit einer hochwertigen 3-Lagen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Diese Beschichtung ist sehr reinigungsfreundlich und zeichnet sich durch hervorragende Antihaft-Eigenschaften aus. Damit die Beschichtung ihre guten Eigenschaften behält, sind die nachfolgenden Hinweise zu beachten:

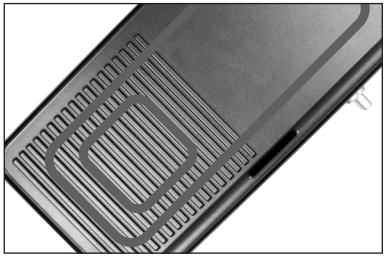
- Geben Sie vor der ersten Benutzung einmalig etwas Speiseöl auf ein Papiertuch und reiben Sie die Oberseite der Grillplatte damit ein.
- Schneiden Sie niemals mit einem Messer oder ähnlichem Gegenstand auf der Grillplatte.
- Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie, Pfannen, Töpfe etc. auf die Grillplatte.
- Nutzen Sie die Grillplatte nicht zum Flambieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie kein Koch- bzw. Grillbesteck aus Metall sowie keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände, um das Grillgut aufzulegen, zu wenden oder zu entfernen.

HINWEIS: Wir empfehlen Koch- und Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Grillplatte keine Scheuermittel, Backofensprays und harte Reinigungshilfen.

HINWEIS: Wir empfehlen zum Entfernen von grober Verschmutzung den mitgelieferten Reinigungsschaber, zur abschließenden Reinigung einen weichen Spülschwamm/Spülbürste sowie warmes Wasser mit etwas Spülmittel.

Grillfläche – Turbo-Grillzone



Das Gerät ist mit 2 unterschiedlich nutzbaren Grillflächen ausgestattet:

- **geriffelter Grillbereich mit Turbo-Grillzone** für typisches Grillmuster. Ein zweiter Heizkörper sorgt in eingeschaltetem Zustand für zusätzliche Hitze; dieser Bereich ist daher besonders zum Anbraten von Grillgut geeignet.
- **glatte Teppanyaki Fläche** – perfekt für Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte, Süßspeisen, etc.

Fettarmes Grillen

Das Gerät ist an der Vorderseite der Grillplatte mit einer integrierten Fettablaufrinne mit Fettablauf ausgestattet, die überschüssiges Fett abfließen lässt. Somit können Speisen fettarm und gesund zubereitet werden. Unterhalb der Ablauföffnung befindet sich eine entnehmbare Fettauffangschale, in der sich das ablaufende Fett sammelt.

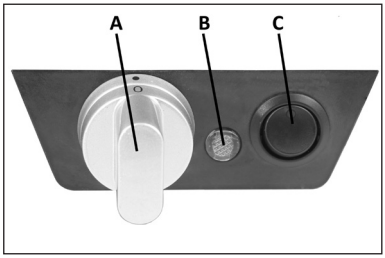
HINWEIS: Das Gerät niemals ohne eingesetzte Fettauffangschale betreiben.

Spritz-/ Windschutz

Das Gerät ist mit einem abnehmbaren Spritz-/ Windschutz ausgestattet. Zum einen verhindert der Spritz-/ Windschutz, dass Fettspritzer die umliegende Arbeitsfläche verschmutzen, zum anderen schützt er die Grillfläche bei Wind vor unnötiger Abkühlung.

HINWEIS: Spritz-/ Windschutz nicht im heißen Zustand berühren!

Bedienfeld



(A) Temperaturregler
Die Temperatur kann stufenlos geregelt werden.

Stufe 1 - 2: schwache Hitze zum Warmhalten
Stufe 3 - 4: mittlere Hitze zum Garen
Stufe 5 - 6: starke Hitze zum Anbraten, schnellen Garen und Bräunen

- Durch Drehen des Temperaturreglers nach rechts erhöhen Sie die Leistung bzw. Temperatur.
- Durch Drehen nach links verringern Sie die Leistung bzw. Temperatur.

(B) Kontrolllampe
Das Gerät ist mit einer Kontrolllampe ausgestattet. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung an.

HINWEIS: Eine erloschene Lampe bedeutet **nicht**, dass das Gerät ausgeschaltet ist!

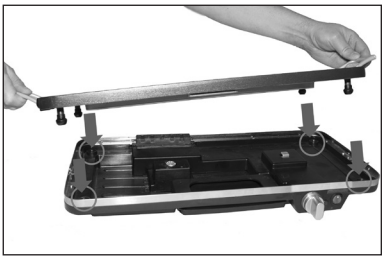
(C) Kippschalter für Turbo-Grillzone
Der zusätzliche Heizkörper der Turbo-Grillzone wird über einen separaten Ein-/ Ausschalter gesteuert und arbeitet somit unabhängig vom normalen Temperaturregler.

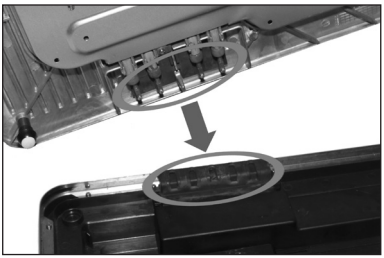
- Zum Einschalten der Turbo-Grillzone drücken Sie den Kippschalter nach oben. Die im Schalter integrierte Kontrolllampe leuchtet auf.
- Zum Ausschalten der Turbo-Grillzone drücken Sie den Kippschalter nach unten. Die im Schalter integrierte Kontrolllampe erlischt.

HINWEIS: Die Turbo-Grillzone muss immer separat ausgeschaltet werden!

Grillplatte einsetzen bzw. abnehmen

Für einen sicheren Betrieb ist es wichtig, dass die Grillplatte korrekt auf das Geräte-Unterteil aufgesetzt wird und dass insbesondere Grillplatte sowie die elektrischen Anschlüsse absolut trocken und sauber (fettfrei) sind!





- Bevor Sie die Grillplatte in das Gerät einsetzen, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist.
- **Zum Einsetzen** fassen Sie die Grillplatte an beiden Transportgriffen.
- Achten Sie darauf, dass der Fettablauf nach vorne zeigt.
- Grillplatte positionieren und durch leichtem Druck nach unten einsetzen.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Kontakte der Grillplatte vollständig mit der Elektro-Anschlussbox verbunden sind und die Füße in der jeweils dafür vorgesehenen Aufnahme korrekt stehen.

- **Zum Abnehmen** fassen Sie die Grillplatte an beiden Transportgriffen und heben die Grillplatte nach oben vom Gehäuse-Unterteil ab.

HINWEIS: Vor dem Abnehmen der Grillplatte lassen Sie diese unbedingt abkühlen.

Spritz-/ Windschutz anbringen bzw. abnehmen

- **Zum Anbringen** fassen Sie den Spritz-/ Windschutz und setzen ihn auf die vorgesehenen Zapfen auf, die sich rechts und links im hinteren Teil der Grillplatte befinden. Drücken Sie den Spritz-/ Windschutz fest an.
- **Zum Abnehmen** fassen Sie den Spritz-/ Windschutz und ziehen ihn nach oben weg.

HINWEIS: Spritz-/ Windschutz nicht im heißen Zusatz anbringen bzw. abnehmen!

Inbetriebnahme des Gerätes

Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Grillplatte, Spritz-/ Windschutz, Zubehörteile und Grillgut werden während des Betriebs heiß!

HINWEIS: Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Grillhandschuhen und Grillbesteck!

HINWEIS: Benutzen Sie zum Auflegen, Wenden oder Entfernen des Grillgutes geeignetes Koch- bzw. Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

Vor dem Grillen

- Achten Sie darauf, dass …
  … der Grillplatte korrekt im Gehäuse-Unterteil eingesetzt ist!
  … die Fettauffangschale im Gehäuse-Unterteil eingeschoben ist!
  … der Grill auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche steht!
  … die Sicherheitsabstände zur Seite und nach oben eingehalten werden!
  … das Zuleitungskabel so verlegt ist, dass **vor**, **während** oder **nach** dem Betrieb sich niemand darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Grills von der Arbeitsfläche zu vermeiden!

Grillen starten

- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Grillplatte vorheizen.
  Heizen Sie zunächst das Gerät auf der gewünschten Stufe bis zum ersten Erlöschen der Kontrolllampe vor, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Drehen Sie hierzu den Temperaturregler nach rechts auf die gewünschte Stufe.
- Gegebenenfalls Turbo-Grillzone zuschalten.
- Grillgut vorsichtig auflegen.

Während des Grillens

- Durch Drehen am Temperaturregler kann die Temperatur jederzeit erhöht oder reduziert werden.
- Gegebenenfalls Turbo-Grillzone zu- bzw. abschalten.
- Achten Sie während des Grillens darauf, dass der Fettablauf nicht verstopft, zwischendurch gegebenenfalls reinigen.

Nach dem Grillen

- Ist das gewünschte Gar-/ bzw. Grillergebnis erreicht, schalten Sie das Gerät aus.
  Drehen Sie hierzu den Temperaturregler nach links auf Position „0".
- Turbo-Grillzone ausschalten.
  Drücken Sie hierzu den Kippschalter nach oben, die Kontrolllampe im Schalter erlischt.
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
- Fertiges Grillgut vorsichtig entfernen.

- Fett aus der Fettauffangschale entfernen.
  Hierzu kann die Schale wie eine Schublade aus dem Gehäuse-Unterteil herausgezogen werden.
- Gerät abkühlen lassen.
- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
  Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege".

Tipps zum Grillen

HINWEIS: Grillzeiten und Temperatureinstellung sind sehr von der Stärke des Grillguts und vor allem vom eigenen Geschmack abhängig; empfohlene Einstellungen sind deshalb nur als Richtwerte zu betrachten!

- Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zu viel Saft.
- Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
- Für die Zubereitung auf dem offenen Grill sollte Fleisch in gleichmäßige Scheiben von 2-3 cm Dicke geschnitten werden.
- Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es vorher einige Zeit in Marinade eingelegt wurde.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und gleichmäßiger.
- Gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen vollständig auftauen.
- Wählen Sie die Beilagen nach Ihrem persönlichen Geschmack und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Zum Barbecue schmecken besonders gut delikate Soßen, Kräuterbutter, gebratenes Gemüse, frische Salate, Folienkartoffeln und Knoblauchbrot.

Reinigung und Pflege

TAUCHEN SIE GEHÄUSE-UNTERTEILE, NETZSTECKER UND NETZKABEL NIE IN WASSER!

Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Bevor Sie Grillplatte, Spritz-/ Windschutz, Fettauffangschale oder andere Teile reinigen, das komplette Gerät unbedingt abkühlen lassen!

- Vor jedem Reinigen immer den Netzstecker ziehen!
- Reinigen der Grillplatte:
  - Grillplatte an den Transportgriffen fassen und aus dem Grill entnehmen.
  - Grobe Verschmutzungen mit dem beiliegenden Reinigungsschaber entfernen.
  - Anschließend mit einer weichen Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachspülen.
  - Bei hartnäckiger Verschmutzung kann die Grillplatte zuvor in warmem Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden.
  - Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- Reinigen des Gehäuse-Unterteiles und des Netzkabels:
  - Gehäuse-Unterteil und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen.
  - Anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Reinigen der restlichen Teile:
  - Reinigen Sie Spritz-/ Windschutz, Fettauffangschale etc. mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser.
  - Anschließend alle Teile sorgfältig abtrocknen.

- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Kein Backofenspray zur Reinigung verwenden!**
- **Gehäuse-Unterteil und Grillplatte keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

HINWEIS: Vor dem nächsten Gebrauch müssen die Grillplatte und die elektrischen Anschlüsse vollständig getrocknet sein!

Grill-Rezepte

Auf der geriffelten Grillplattenfläche mit zuschaltbarer Turbo-Grillzone können Steaks, Würstchen, Fisch und andere Köstlichkeiten schnell und saftig zubereitet werden. Zudem erhält hier das Gegrillte die beliebten Grillstreifen.

Auf der glatten Grillplattenseite lassen sich natürlich ebenfalls Fleisch, Fisch und Würstchen grillen, doch diese Teppanyaki Fläche ist besonders gut geeignet für die Zubereitung von zarten Fischfilets und Meeresfrüchten, Bratkartoffeln, Spiegelei, Omelette und ähnliche Speisen.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und versuchen Sie sich an eigene Kreationen. Unsere nachfolgenden Rezepte *(gedacht für 4 Personen)* möchten Ihnen ein paar Anregungen geben:

Fischfilet in Kräuter-Schalotten-Kruste

8 feste weiße Fischfilets à 60 g
für die Kruste:
1 EL gehackte Minze
1 EL gehackten Koriander
2 Schalotten, fein gehackt
1 TL Öl
schwarzer Pfeffer, gemahlen
Limonenviertel zum Anrichten

Für die „Kräuter-Schalotten-Kruste" Minze, Koriander, Schalotten, Öl und Pfeffer vermengen. Dann das abgetupfte Fischfilet mit einer Seite fest in diese Panade drücken. Den Grill vorheizen. Den Fisch mit der panierten Seite auf die glatte Teppanyaki Fläche legen und gut anbraten; dann wenden und weitere 4-5 Minuten grillen bis der Fisch gar ist. Mit Limonenvierteln und grünem Salat servieren.

Hühnchenspieße mit Zitronen-Honig-Soße

500 g Hühnchenbrust-Filets
2 EL Zitronensaft
2 EL Honig
2 TL Sesamkörner
1 TL geriebenen Ingwer

Die Filets in dünne Streifen schneiden und auf Holzspieße stecken. Den Zitronensaft zusammen mit Honig, Sesamkörnern und Ingwer vermengen.
Die Spieße auf den Grill legen und 3 - 4 Minuten von beiden Seiten grillen bzw. bis das Fleisch gar ist.
In einer Schüssel auf gedünstetem Reis anrichten und die Zitronen-Honig-Soße darübergießen. Dazu gedünstetes Gemüse reichen.

Gefüllte Würstel

8-12 Wiener Würstchen
3 EL süßen Senf
1 TL Majoran
1 TL Thymian
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
4 dünne Scheiben gekochter Schinken
4 dünne Scheiben Emmentaler Käse
12-16 dünne Scheiben durchwachsenen geräucherten Speck
2-3 EL Olivenöl

Die Würstchen der Länge nach halbieren und auf die Arbeitsfläche legen. Den Senf mit Majoran, Thymian und der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe verrühren und die Schnittseiten der Würstchen damit bestreichen.

Die Schinken- und Emmentaler-Scheiben halbieren oder längs dritteln. Jedes Würstchen mit einem Streifen Schinken und Käse belegen und anschließend die Würstchen wieder zusammenfügen. Anschließend mit Speckscheiben umwickeln und das Ganze gegebenenfalls mit Zahnstochern zusammen stecken. Zuletzt mit Olivenöl bepinseln und bei guter Hitze auf der gerippten Grillfläche unter mehrmaligem Wenden grillen.

Fischfrikadellen

300 g küchenfertiges Fischfilet
(Barsch, Seelachs aber auch Hecht oder Forelle)
1 EL Crème double
1 EL saure Sahne
1 Eigelb
Salz
Saft von 1 Zitrone
weißer Pfeffer
3 EL gehackter Dill
2-3 EL Semmelbrösel

Das Fischfilet in grobe Stücke schneiden, zusammen mit Crème double, saurer Sahne und Eigelb in einem Mixer fein pürieren. Die Fischmasse mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer gut würzen, dann den Dill untermischen. So viel Semmelbrösel einrühren, dass die Masse formbar ist. Daraus dann kleine, flache Frikadellen formen, auf den Grill legen und braten bis sie goldbraun und glasig sind (etwa ca. 4-6 Minuten insgesamt).

Gegrilltes Lamm mit Senf-Joghurt-Soße

8 Lammfilets, zurechtgeschnitten
1 EL Olivenöl
schwarzen Pfeffer, gemahlen
Für die Soße:
2 TL Senfkörner
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
250 ml Naturjoghurt
1 Gurke, geraspelt
1 EL frisch gehackte Petersilie

Von den Lammfilets die Sehnen entfernen. Das Lammfilet in eine flache Schale geben, mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen.
Für die Sauce Senfkörner, Knoblauch, Joghurt, die geraspelte Gurke und die Petersilie in eine flache Schüssel geben und gut vermischen.
Das marinierte Lammfleisch auf die heiße Grillplatte legen und bis zum gewünschten Gargrad durchbraten. Anschließend vom Grill nehmen und einige Minuten stehenlassen. Erst dann das Fleisch schneiden und zusammen mit der Joghurt-Soße servieren.

Basilikum-Gemüse-Grillplatte

4 kleine Zucchini, geviertelt
2 rote Paprika, in Streifen geschnitten
2 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten
4 kleine Auberginen, geviertelt
8 Pilze
für die Marinade:
3 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
3 EL gehacktes Basilikum
1/2 TL gepressten Knoblauch

Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft, Basilikum und Knoblauch vermengen. Das Gemüse mit der Mischung bestreichen, mehrere Teile auf den heißen Grill legen und 3-4 Minuten von allen Seiten grillen und bräunen lassen. Dazu knuspriges Brot reichen.

Gegrilltes Bruschetta mit Kirschtomaten

8 Scheiben Krustenbrot
Olivenöl
250 g Kirschtomaten, halbiert
16 Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen, halbiert
schwarzen Pfeffer, gemahlen

Die Brotscheiben leicht mit Öl bestreichen und auf die geriffelte Fläche des Grills legen. 3-4 Minuten von beiden Seiten rösten bis sie gold-braun sind, anschließend vom Grill nehmen und warmhalten. Die Kirschtomaten leicht mit Öl bestreichen und auf dem Grill 4-5 Minuten braten.
Zum Servieren das Brot mit Knoblauchzehen einreiben, die gegrillten Kirschtomaten darübergeben und das Ganze mit Basilikumblättern garnieren sowie mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

Gebratenes Obst mit Limonensaft

2 Nashi-Früchte, bzw. Birnen oder grüne Äpfel
1 EL Limonensaft
1/3 Tasse braunen Zucker

Die Früchte in Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit Limonensaft bepinseln, mit Zucker bestreuen und auf dem Grill ca. 2-3 Minuten von beiden Seiten braten bzw. bis die Scheiben gold-braun sind. Dazu ein Sorbett nach Wahl oder geschlagene Sahne reichen.

French Toast

6 Scheiben Toast
2 Eier
100 ml Milch
50 ml Naturjoghurt
2 TL Zimt
etwas Butterschmalz

In einer flachen Schüssel die Eier mit Milch, Joghurt und Zimt verrühren. In diese Mischung die Toastscheiben einlegen und einweichen lassen, damit diese sich gut vollsaugen. Etwas Butterschmalz auf dem Grill verteilen, die eingeweichten Toastscheiben auf der glatten Grillfläche goldbraun auf beiden Seiten braten. Vor dem Servieren entweder mit einer Zimt-Zucker Mischung bestreuen oder mit Ahornsirup, Honig oder Nussnougatcreme bestreichen.

Viel Spaß beim Grillen und guten Appetit!

GB Instruction manual

Contents

Page

Product description 2
Introduction 18
- Intended use 18
- Technical data 18
- Scope of supply 18
- Packing material 18

For your safety 19
- General safety advices 19
- Safety advices for using the appliance 20

Prior to initial use 22
Non-stick coating 22
Grilling surface – turbo grilling zone 22
Low-fat grilling 23
Splash guard/wind shield 23
Operating panel 23
- Temperature regulator 23
- Pilot lamp 23
- Rocker switch for turbo grilling zone 24

Attaching and detaching the grill plate 24
Attaching and detaching the splash guard/wind shield 24
Operating the appliance 25
- Prior to grilling 25
- Starting to grill 25
- During grilling 25
- After grilling 25

Grilling tips 26
Cleaning and maintenance 27

Introduction

We are pleased you decided in favour of this comfortable electrical table top grill and would like to thank you for your confidence. Its easy and safe operation will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The electrical table top grill is designed for grilling food with short or medium cooking time (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.
The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	1900 Watt
Standby consumption:	0 W
Dimensions:	65 x 29 x 10.3 cm

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Children from the age of 8 and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it so that accidentally pulling the grill down can be avoided.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the mains, only use the plug, never the cord!
- Never immerse the base casing, power cord or plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the

appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in con-siderable dangers for the user.

- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

Safety advices for using the appliance:

WARNING: Hazard of injury and burns!
Casing, splash guard/wind shield, grill surface, other components as well as foods are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- When using the grill, be aware of hot fat spatters and steam! We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the grill plate / the heating elements with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision! Bread toasted too long can also inflame.
- Do not transport the appliance when hot. It must have cooled completely before removing the grill plate, the wind shield and the drip pan or before cleaning or transporting the unit!

- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - o Place it beyond children's reach.
  - o Keep a distance of at least 0.5 m to all sides and 1 m above the appliance in order to avoid damage through heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.

- o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

Attention! Hazard of fire! This appliance is not qualified for installation.

- Only operate appliance and accessories in dry condition – especially the grill plate and the electric connections must be absolutely dry.
- The appliance must be fused via a ground fault circuit interrupter (GFCI) whose tripping current should not be higher than 30 mA.
- In case you connect and operate the appliance with an extension cord, make sure that …
  - … the cord is designed for continuous loading of at least 16 A
  - … the cord is connected via a properly installed safety plug with safety connection
  - … the cord is completely unwound (when using a cable reel).
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.
- Never pour cold water on the grill plate during or shortly after operation. Neither pour inflammable liquids on the grill plate – the appliance is not suitable for flambéing!
- This appliance is not designed for use with charcoal or other fuels!

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Non-stick coating

The grill plate features a superior 3-layer non-stick coating. This coating is very easy to clean and characterised by excellent non-stick qualities.
In order to ensure that the coating retains its good qualities, please observe the following notes:

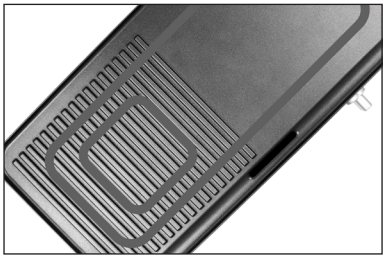
- Prior to initial use, pour once some cooking oil on a kitchen tissue and treat the upper side of the grill plate.
- Never cut with a knife or a similar object on the grill plate.
- Do not put aluminium trays or foil, pans, pots etc. on the grill plate.
- Do not use the grill plate for flambéing food.
- Do not use metal grill cutlery or pointed and edgy objects for placing the food on the grill, turning or removing it.

NOTE: We recommend grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.

- Do not use abrasives, oven sprays or hard cleaning aids.

NOTE: We recommend using the enclosed cleaning scraper for removing coarse soiling, for final cleaning use a soft sponge/brush and warm water with some dishwashing detergent.

Grilling surface – turbo grilling zone



The appliance features 2 differently usable grilling zones:

- **ribbed grilling area with turbo grilling zone** for typical grill marks. A second heating rod provides additional heat when switched on. Therefore, this area is especially suitable for searing your food.
- **flat Teppanyaki surface** - perfect for fish, seafood, vegetables, desserts, etc.

Low-fat grilling

The grill plate has an integrated fat drain on the front side with fat outlet which lets excessive fat drain. Thus, food can be prepared in a low-fat and healthy way. Below the fat outlet there is a removable drip pan in which the drained fat collects.

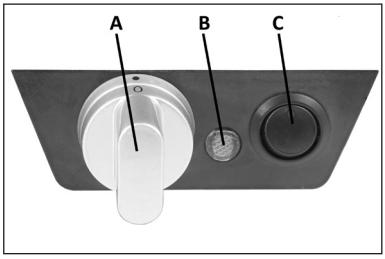
NOTE: Never operate the appliance without drip pan.

Splash guard/wind shield

The appliance has a detachable splash guard/wind shield. On the one hand, the splash guard/wind shield prevents the surrounding area from getting soiled by fat splatters; on the other hand it protects the grilling surface against unnecessary cooling by wind.

NOTE: Do not touch the splash guard/wind shield when hot!

Operating panel



(A) Temperature regulator
The temperature is infinitely variable.

Level 1 - 2:	low heat for keeping-warm
Level 3 - 4:	medium heat for cooking
Level 5 - 6:	intense heat for searing, cooking and browning

- By turning the temperature regulator to the right, the power/temperature is increased.
- By turning the temperature regulator to the left, the power/temperature is decreased.

(B) Pilot lamp
The appliance features a pilot lamp. The alternating illumination and expiration during operation shows the thermostatic regulation.

NOTE: An expired lamp does **not** mean that the appliance is switched off!

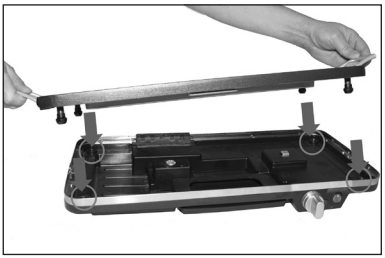
(C) Rocker switch for turbo grilling zone
The additional heating rod of the turbo grilling zone is has a separate on/off switch and is thus independent of the normal temperature regulator.

- For switching the turbo grilling zone on, press the rocker switch up. The pilot lamp integrated in the switch illuminates.
- For switching the turbo grilling zone off, press the rocker switch down. The pilot lamp integrated in the switch extinguishes.

NOTE: The turbo grilling zone must be always switched off separately!

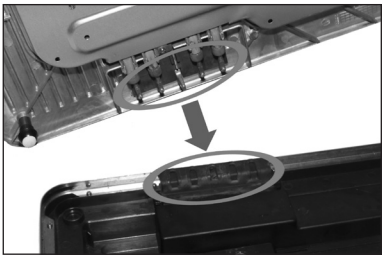
Attaching and detaching the grill plate

In order to ensure a safe operation, it is important that the grill plate is correctly placed on the base casing and the electrical connections are absolutely dry and clean (free of grease).



- Before placing the grill plate on the appliance, make sure that it is disconnected from the mains.
- **For attaching**, hold the grill plate on the two handles.
- Make sure that the fat drain faces to the front.
- Position the grill plate and insert it with light pressure.

NOTE: Make sure that the contacts of the grill plate are completely connected with the terminal block and the feet are placed correctly in the intended supports.



- **For detaching**, hold the grill plate on the two handles and lift the grill plate from the base casing.

NOTE: Before detaching the grill plate let it cool down.

Attaching und detaching the splash guard/wind shield

- **For attaching**, place the splash guard/wind shield on the intended pivots on the left and right side in the rear part of the grill plate. Press the splash guard/wind shield on firmly.
- **For detaching**, lift the splash guard/wind shield.

NOTE: Do not attach or detach the splash guard/wind shield when hot!

Operating the appliance

Warning – hazard of injury and burns!
Grill plate, splash guard/wind shield, accessories and the food are getting hot during!

NOTE: For protection, we recommend you using grill gloves and cutlery!

NOTE: For putting the food on the grill, for turning and removing it, use suitable grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.

Prior to grill

- Make sure that …
  … the grill plate is correctly attached to the base casing!
  … the drip pan is placed in the base casing!
  … the grill is placed on a stable and even surface!
  … the safety distances to the sides and to the top are observed!
  … the power cord is not laid so that no one gets entangled or stumbles over it **before**, **during** or **after** use in order to avoid that the grill is accidentally pulled down!

Starting to grill

- Connect the appliance to the mains.
- Pre-heat the grill plate.
  Before you start grilling, heat the appliance on the desired level until the pilot lamp extinguishes for the first time. For doing so, turn the temperature regulator to the right to the desired level.
- If applicable, set the turbo grilling zone in addition.
- Carefully put the food on the grill.

During grilling

- By turning the temperature regulator, the temperature can be increased or reduced at any time.
- If applicable, switch the turbo grilling zone on or off.
- Make sure that the fat drain does not get blocked during grilling, clean it occasionally if necessary.

After grilling

- If the desired cooking or grilling result is achieved, switch the appliance off.
  For doing so, turn the temperature regulator to the left to position „0".
- Switch the turbo grilling zone off.
  For doing so, press the rocker switch up, the pilot lamp in the switch will extinguish.
- Afterwards, pull the mains plug.
- Remove the ready food carefully.
- Remove the fat of the drip pan.
  The pan can be pulled out of the base casing like a drawer.
- Clean the appliance after each use.
- Let the appliance cool down.
  More detailed information is given under "Cleaning and maintenance".

Grilling tips

NOTE: Grilling periods and temperature settings depend heavily on the thickness of the food and especially on your own preferences.

- Season the meat before grilling, salt it afterwards, otherwise, too much juice will be lost.
- Sausages are slit before grilling so that they will not burst.
- For being prepared on the open grill, meat should be cut in even slices with a thickness of 2-3 cm.
- Meat tastes especially good if it is marinated for some time before being grilled.
- If possible, the food should be taken out of the refrigerator 1/2 hour in advance. Then, it will be grilled more quickly and evenly.
- Frozen food should be completely defrosted before grilling.
- Choose the side dishes according to your personal taste and let your imagination run free. Delicate sauces, herbed butter, fried vegetables, fresh salads, potatoes en papillote and garlic bread taste especially good with barbecued food.

Cleaning and maintenance

NEVER IMMERSE BASE CASING, MAINS PLUG AND POWER CORD IN WATER!

Warning – hazard of injury and burns!
Before cleaning the grill plate, splash guard/wind shield, drip pan or other parts, let the complete appliance cool down!

- Always pull the mains plug before cleaning!
- Cleaning of the grill plate:
  - Hold the grill plate at the handles and remove it from the grill.
  - Remove coarse soiling by means of the enclosed cleaning scraper.
  - Afterwards, use a soft brush and some dishwashing detergent for cleaning and rinse with clear water.
  - Soak stubborn residues on the grill plate with warm water with dishwashing detergent.
  - Wipe dry thoroughly after cleaning.
- Cleaning the base casing and the power cord:
  - Wipe base casing and power cord with a damp cloth.
  - Afterwards, wipe dry thoroughly.
- Cleaning the remaining parts:
  - Clean splash guards/wind shield, drip pan etc. with a damp cloth and some dishwater.
  - Afterwards wipe all parts dry thoroughly.

- **Do not use a scouring agent or dissolvent!**
- **Do not use oven sprays for cleaning!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the base casing and the grill plate!**

NOTE: Prior to the next use, the grill plate and the electrical connection must be completely dry.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-10/14